REVUE DE VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
28 JAN 1939

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE
PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939
— 26 JANVIER — N° 2326 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

MODÈLE 1938 — BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XC N° 2.326 Paris, 26 Janvier 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

DIRECTEUR-RÉDACTEUR EN CHEF
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

DIRECTEUR-ADMINISTRATEUR :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

DIRECTEURS RÉGIONAUX :

Viticulture : JEAN BRANAS
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : MICHEL FLANZY
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne	Étienne HENRIOT-MARGUET Émile MOREAU	Ile-de-France	René SALOMON
Bourgogne	René ENGEL Jacques PRIEUR	Alsace	E. DE TURCKHEIM E. HÜGEL
Bordelais	Georges BORD Amédée DUFOUX Robert VILLEPIGUE	Drôme	Dr BONNET
Touraine	Charles VAVASSEUR	Loire	J. TACHON
Anjou	ROSIN L. MOREAU et E. VINET	Algérie	H. ROSEAU, F. SALIBA
Nantais	DE CAMIRAN	Œnologie	E. BARBET E. ROUSSEAUX J. RIBÉREAU-GAYON MOREAU et VINET BOUTARIC L. MATHIEU
Armagnac	LARNAUDE	Législation	Alfred HOT
Charentes	J.-L. VIDAL René LAFON	Économie viticole	DE VIGUERIE Marthe TARDY Mme Ch. DROUARD
Côtes-du-Rhône	Baron LE ROY		

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL : **Docteur Pierre-Jean VIALA**
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213
Téléphone : Odéon 10-32
Reproduction interdite
Compte Chèques postaux : Paris 609-05

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23:944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN
GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris-8e

Ets MARMONIER Fils

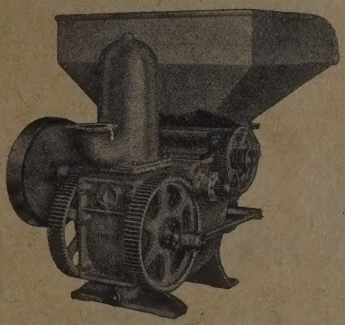
S. A. R. Capital 3.000.000 fr. :—: *29, Rue des Tuiliers*

LYON

R. C. Lyon B. 7728

MATÉRIEL
VINICOLE
MODERNE
LE PLUS
PERFECTIONNÉ

Installations
complètes
de celliers

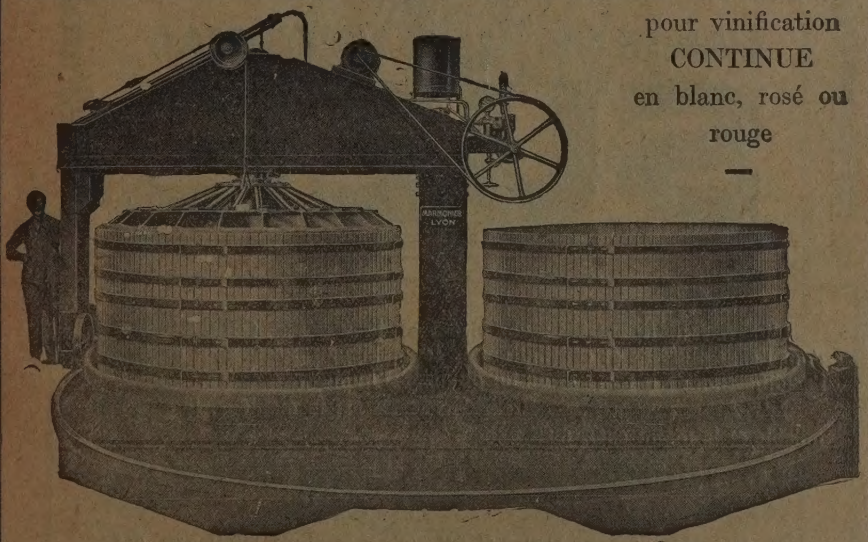


PRESSES HYDRAULIQUES EN ACIER
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs à bras et au moteur

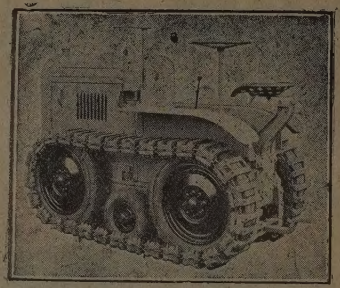
REFOULOIRS DE VENDANGE
(Breveté S. G. D. G.)
Pressoirs AUTO DÉCLIC

POMPES ET MOTO-POMPES - ÉGOUTTOIRS ROTATIFS - ÉMIETTEUSES

PRESSOIR HYDRAULIQUE CHAMPENOIS A GRANDE PRODUCTION
pour vinification
CONTINUE
en blanc, rosé ou
rouge



CATALOGUES ET DEVIS FRANCO SUR DEMANDE



Tracteurs agricoles à chenilles-chaine sur pneus increvables

FOUGA

Licence VINSOT

Puissance — Souplesse — Économie

Établissements FOUGA et Cie

Société anonyme au Capital de 20 millions de francs

Siège social et Usines : Plaine St-Pierre BÉZIERS (Hérault) Téléph. : 8-66 et 22-50

Bureaux : Rue de Miromesnil, 90 PARIS (8e) Téléph. Laborde 13-30

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

Viticulteurs

L'Engrais indispensable à vos vignes est l'**AZOTE ORGANIQUE**, dont l'effet puissant et continu donne le meilleur résultat tout en évitant l'acidification de la terre et en lui donnant l'humus nécessaire.

L'Azote organique du Tourteau est le meilleur, le plus assimilable et le moins cher, mais exiger :

Le Tourteau d'Arachides Déshuilé
" Progrès n° 31 "

Produit extra sec, garanti 8 % d'Azote organique minimum, des

Étab. ROCCA, TASSY & DE ROUX, 9, rue Roux-de-Brignolles, MARSEILLE

Représentants demandés

Pour traitements d'hiver

des vignes et arbres fruitiers, il faut employer le

Permanganate de Potasse Agricole

(40,1 % d'oxygène et 34,5 % de manganèse, combinés)

avec son adhésif spécial l'ADHÉRONE qui évite l'emploi de la chaux
destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante,
action favorable sur la végétation

Conseils et Renseignements sur demande

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC

Société anonyme au capital de 200.000.000 fr.

21, rue Jean-Goujon. — PARIS (8e)

R. C. Ssine 104,380

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

Culture et Sélection d'HYBRIDES Producteurs Directs

Notices et Prix Courants sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT

3e Edition

TOME I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 15 gravures, 16 planches.
TOME II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux. 28 pl.
Chaque Volume : 22 francs franco contre chèque ou mandat.

LES VÉRITÉS ET LES ILLUSIONS DE LA RADIESTHÉSIE : 21 fr.

C. C. RAVAT François 377-47 Lyon

J.-F. RAVAT, Ing. et J. TISSIER, I. A. B. à Marcigny (S.-&-L.)

CUVES VERRÉES à VIN

BORSARI & Cie PARIS

Sté à responsabilité limitée au capital de 600.000 fr.

8, boulevard Saint-Martin, 8

R. C. Seine 610-70

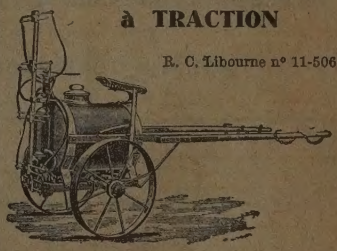
MACHINES VITICOLES

"L'IDÉALE"

Marque déposée
(Breveté S.G.D.G.)

PULVÉRISATEURS à TRACTION

R. C. Libourne n° 11-506 B



Etabl. MIRANDE & DUCOS

Constructeurs

St-LAURENT-St-EMILION (Gironde)

Téléphone 1

S. A. R. L. au capital de 200.000 fr.

Catalogue général envoyé à toutes demandes

POUR LA RECONSTITUTION DE VOS VIGNOBLES

Adressez-vous en toute confiance aux :

PÉPINIÈRES CL. LETOURNEAU

A BURGY (S.-et-L.) — Téléphone n° 1

Etablissement de Viticulture et Champs d'expérience fondés en 1901

Vous y trouverez aux meilleurs prix et conditions : PLANTS GREFFÉS de table et de cuve des principales variétés. — Cépages français Hybrides autorisés, des meilleurs nos, en racinés et greffés. — BOUTURES GREFFABLES de production directe à la Propriété. — Racinés porte-greffes.

Prix-courant et renseignements franco. — Analyse gratuite de tous les terrains

Authenticité garantie sur facture.

Nombreuses références dans toutes les régions viticoles.

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français

Téléphone : 21-31

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 598 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*
à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

XVIII^e SALON DE LA MACHINE AGRICOLE
DU 17 AU 22 FÉVRIER 1939
PARC DES EXPOSITIONS
PORTE DE VERSAILLES - PARIS

NITROPOTASSE
ONIA

ÉTRENNES UTILES

La plus belle Publication viticole

AMPELOGRAPHIE

par MM. VIALA et VERMOREL

avec la Collaboration des principaux

Viticulteurs Français et Etrangers

SUPERBE OUVRAGE

Le plus complet sur la vigne

UNIQUE AU MONDE

7 BEAUX VOLUMES (in-folio : format 35×25)

3.200 pages de texte

500 planches en couleurs

70 planches en phototypie

840 gravures en noir

Prix de faveur :

Les 7 volumes en fascicules . . . . . 1.000 fr.

Reliure facultative avec planches montées sur onglets, supplément de. . . . . 350 fr.

Livraison gare Villefranche, paiement comptant

Remise de 20 °/o

Tous les cépages du monde sont décrits par les spécialistes de compétence reconnue.

500 RAISINS sont représentés en grandeur naturelle avec leurs feuilles et leur coloration.

S'adresser à LA REVUE DE VITICULTURE

35, Boulevard Saint-Michel. — PARIS (Ve)

Contre la

MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE
traitez
cet Hiver
au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE
BÉZIERS

46e Année. - Tome XC N° 2.326 Paris, 26 Janvier 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

René et Jean Lafon. . . . . La distillation des vins en année de pourriture. Distillation « au goût ». — Redistillation 67

Gérard Dubois. . . . . La situation du vin et de la vigne au Chili. Production et exportations 72

Actualités

Michel Flanzy. . . . . Chronique d'œnologie méridionale : A propos des vins de Noah ; soutirage des vins nouveaux . 76

A. Dufoux . . . . . Chronique bordelaise : Gelées de décembre . . . 77

F. S.. . . . . Récolte des vins en Algérie en 1938. 79

J.-L. Vidal . . . . . Chronique charentaise : La récolte de 1938. Les gelées de fin décembre 80

L. C.. . . . . Vignoble de la Loire-Inférieure 81

C. Dufoux. . . . . Chronique beaujolaise. 82

Dr Bonnet. . . . . Situation du vignoble de la Drôme 83

E. V.. . . . . La Foire aux vins d'Anjou. 83

Revue commerciale :

Cours des vins. 85

Cours des principaux produits agricoles 86

LA DISTILLATION DES VINS EN ANNÉE DE POURRITURE

Distillation « Au Gout ». — Redistillation

En raison des nombreuses constatations faites en cours de la distillation dans les années d'invasions intenses de pourriture, depuis 1897, constatations renouvelées en 1933 et 1934, il est prudent de ne distiller *avec leur lie* que des vins provenant de vendanges *entièrement saines*.

Pour tous les les vins provenant de vendanges à l'état de « bon pourri » (pourriture noble et *début* de la pourriture grise), il est recommandé de faire, au début de la distillation :

1° Une bonne chauffe avec des brouillis provenant de vin mélangé à sa lie (grosse lie exceptée).

2° Une bonne chauffe avec des brouillis de vin soutiré.

La comparaison des eaux-de-vie obtenues, par un dégustateur averti, déterminera la meilleure méthode à suivre.

Cette dégustation peut faire ressortir trois cas différents :

Premier cas. — L'eau-de vie obtenue avec le vin mélangé à sa lie présente une saveur « nette », avec les particularités de l'année, comme « bouquet », « moelleux », « corps », etc...

Dans ce cas, le viticulteur continue à distiller avec une partie de la lie, c'est la distillation habituelle des vins provenant de vendange saine.

Deuxième cas. — L'eau-de-vie obtenue avec le vin mélangé à sa lie a une saveur manquant de « netteté » ou le goût plus ou moins accentué de « pourri ».

En comparant cet échantillon à celui obtenu avec le *même vin*, mais soutiré, le dégustateur peut se rendre compte si le manque de netteté ou le dégoût proviennent de la lie.

Si l'eau-de-vie de vin *soutiré*, quoique plus « courte » et un peu moins bouquetée, a une saveur « nette », il n'y a pas à hésiter, il faut distiller *sans lie* et « au goût » pour chaque chauffe (1).

Troisième cas. — Les eaux-de-vie provenant du même vin, l'un distillé avec sa lie et l'autre sans lie, ont toutes les deux un goût de « pourri » plus ou moins accentué.

Ce cas a été très fréquent en 1933 et 1934.

Lorsque les vendanges ont été trop tardives, plusieurs raisins — en général les premiers envahis par le botrytis — étaient à l'état de pourriture *putride*, de pourriture *noire*, ou de *moisi*.

Ces raisins n'ayant pas été soustraits de l'ensemble de la vendange par un triage soigné, ont altéré l'ensemble du vin récolté tardivement. Ces diverses altérations qui, assez souvent, ne se perçoivent pas très facilement à la dégustation du vin, sont *toujours mises en relief par la distillation.*

Aussi, lorsque l'eau-de-vie obtenue avec du vin soutiré présente un goût assez marqué de « pourri », d'amertume, de moisi, le vin est impropre à l'obtention de l'eau-de-vie et doit être traité, sans retard, pour la vente à la consommation (soutirage avec sulfitage et traitements spéciaux contre ces différents dégoûts.

***

(1) En séparant les lies pour éviter *les dégoûts* dus aux *différentes pourritures*, on diminue la quantité et la force acide du vin dans la chaudière car, à chaud, le tartrate de potasse (crème de tartre) qu'elles contiennent se solubilise et au contact de l'alcool donne des éthers.

Dans la distillation sans lie, il y a donc formation d'une moins grande quantité d'éthers.

D'autre part, en distillant « au goût », on « étête » plus ou moins les « brouillis » et les « bonnes chauffes », pour éliminer les produits défectueux, les premiers condensés qui entacheraient le bouquet et la saveur de l'eau-de-vie, ce qui amoindrit un peu la quantité d'aldéhydes et d'éthers.

Mais, dans l'appréciation d'une eau-de-vie nouvelle, la netteté de la saveur, — base essentielle de sa finesse présente et à venir — a une importance plus grande que la quantité initiale d'éthers.

D'ailleurs, par le vieillissement naturel, d'autres éthers se forment, plus ou moins rapidement, selon la température ambiante, par les actions réciproques et continues, qui se produisent entre les alcools et les acides, au contact de l'air, assuré par la porosité de « douelles ». Ces éthers très variés, à parfums si suaves, ont un pouvoir odorant très intense qui augmente et transforme l'arome initial des eaux-de-vie nouvelles dans un temps plus ou moins long suivant leur cru.

A QUEL MOMENT FAUT-IL PROCÉDER AU SOUTIRAGE DES VINS *provenant de vendanges atteintes de pourriture grise et de pourriture putride, dont la lie amoindrit la qualité de l'eau-de-vie.* — Lorsque les essais de distillation précités ont montré que le vin doit être distillé *sans lie*, il faut procéder au soutirage, de préférence après la première période de froid, qui se produit après la fin de la fermentation.

On évitera ainsi les *fermentations secondaires*, d'origine microbienne, qui se produisent toujours dans les vins non soutirés, au cours de l'hiver, après un relèvement de température, comme il s'en produit assez souvent au moment des « crues ».

***

DISTILLATION « AU GOÛT ». — Beaucoup de distillateurs se contentent de « goûter » à la « bonne chauffe », pour faire les différentes coupes (tête et seconde).

Pour les « brouillis », ils prélèvent, le plus souvent, sans goûter, un peu de « tête » — certains n'en prélèvent pas — et « coupent » vers la fin de la « chauffe » à un degré qui dépend de celui du vin, afin d'obtenir des brouillis titrant de 26 à 28°.

Dans les années de vendange entièrement saine, cette façon de procéder peut ne pas avoir d'inconvénients sérieux, mais dans les années où les raisins sont en partie altérés par des causes diverses : Cochylis et Eudémis, Mildiou de la grappe (1930-1932) ou pourritures diverses (1933-1934), elle est insuffisante pour obtenir le maximum de qualité.

La méthode de distillation « Au Goût » qui a été pratiquée de tout temps par les meilleurs distillateurs, consiste à sentir et à goûter tous les « brouillis » comme toutes les « bonnes chauffes », pour déterminer, par la saveur, plus que par le degré, les meilleurs moments pour les différentes « coupes ».

En année de vendange saine, la quantité de « tête » à prélever aux brouillis se réduit souvent à quelques litres, tandis qu'en année de vendange altérée et en particulier en année d'invasion de pourriture, en raison de l'odeur souvent nauséabonde et de la saveur acre et amère au début de la chauffe, le bouilleur peut être amené à prélever jusqu'à 2 litres et plus de « tête » par hectolitre de contenance de la chaudière.

Pour la « tête » de la bonne « chauffe » (vendange saine), le bouilleur en prélève en moyenne un litre environ par hectolitre de contenance de la chaudière, tandis qu'en année de pourriture (1933-1934), il peut être amené, par la dégustation à augmenter et quelquefois à doubler ce prélèvement.

De même, pour la « coupe » de la « bonne chauffe », le distillateur doit goûter souvent, afin d'éviter le goût de « seconde » et autres dégoûts qui ne se produisent pas toujours au même degré, dans les différentes « bonnes chauffes » se succédant.

Tous les distillateurs ont certainement observé qu'avant la « coupe », le liquide qui s'écoule entre 63 et 58° (selon le degré des brouillis), est tantôt de qualité excellente, tantôt passable, parfois mauvaise, et que le goût de

« seconde » est quelquefois précédé ou accompagné de dégoûts divers correspondant soit à la nature de l'altération de la vendange, soit à une vinification défectueuse ou au mauvais logement du vin.

Dans ces conditions, on comprend l'intérêt de la méthode de distillation « Au Goût », pour déterminer pour toutes les chauffes, le moment le plus favorable pour les « coupes » et son influence sur la qualité de l'eau-de-vie obtenue.

***

Toutes les « têtes » et les « queues » des brouillis et de la bonne chauffe, ainsi que la « seconde », doivent être repassées avec du vin ; il en résulte une *épuration* qui a une influence très bienfaisante sur la finesse de l'eau-de-vie.

***

En année de vendange avariée et tout particulièrement lorsqu'il s'agit de pourritures diverses, il est spécialement recommandé de conduire le feu de telle façon que les chaudières « se mettent au courant » très lentement, ce qui permet de bien séparer les produits de tête, dont un grand nombre sont très défavorables à la finesse du bouquet et à la saveur de l'eau-de-vie.

***

Après la « coupe » de la bonne chauffe, il faut éviter — ce que font un très grand nombre de distillateurs — de trop activer le feu, car une ébullition trop rapide par température très élevée occasionne l'entraînement de produits de queue très défectueux : Exemple : l'essence de « moisi » distille à 280-290° (Ordonneau). « Il est reconnu, en effet, que la valeur d'un corps est susceptible d'entraîner des substances à point d'ébullition beaucoup plus élevé que le sien ; les vapeurs à forte chaleur latente surtout, telles que la vapeur d'eau, peuvent volatiliser, par entraînement, des proportions notables de substances bouillant à 150-200° et même au-delà. » (*Dictionnaire de Wurtz* (Distillation), L. Jacquet.)

***

La redistillation. — Lorsque les eaux-de-vie obtenues ne présentent pas de dégoût bien marqué, mais manquent seulement d'un peu de « netteté », il est recommandé de les *redistiller.*

L'essai sera fait sur une « chauffe » pour se rendre compte de l'amélioration obtenue.

C'est une méthode qui a été préconisée par des praticiens âgés et expérimentés, spécialistes très avertis de la distillation, qui ont réussi à atténuer et même à faire disparaître de légers dégoûts à des eaux-de-vie provenant de vendanges fortement atteintes par la pourriture grise, et, en particulier, pour des vins distillés avec une trop grande quantité de lie.

Pour redistiller une eau-de-vie, il suffit de la réduire au degré d'un brouillis ordinaire (26 à 28°) avec de l'eau distillée, de l'eau de pluie recueillie dans un récipient d'une propreté irréprochable, ou avec de l'eau d'un puits sain. (Se méfier de l'eau de citerne.)

Une attention toute particulière doit être apportée par le distillateur pour les différentes « coupes » qui doivent se faire « au goût ».

***

Voici à titre d'indication les appréciations à la dégustation et les analyses :

a) D'une eau-de-vie de Grande Champagne obtenue en distillant avec une partie de sa lie un vin provenant de raisins fortement atteints de *pourriture grise*.

b) La même eau-de-vie après *redistillation*.

Dégustation :

a) « Eau-de-vie manquant de netteté ; léger goût de pourri ; bouquet assez ample, mais commun. »

b) « Eau-de-vie sans dégoût, bouquet manquant un peu de distinction. Eau-de-vie très améliorée par la redistillation. »

Analyses comparatives de ces deux eaux-de-vie :

a) Après la distillation		*b*) (Même eau-de-vie) Après la redistillation	
Degré	69°2	Degré	70°5
Acides volatils	27,74	Acides volatils	13,61
Aldéhydes	3,37	Aldéhydes	3,44
Furfurol	2,84	Furfurol	2,84
Ethers	84,48	Ethers	74,44
Alcools supérieurs	215,04	Alcools supérieurs	215,04
Coefficient non alcool	333,47	Coefficient non alcool	311,81

La comparaison de ces deux analyses de la même eau-de-vie, avant et après *redistillation*, montre que c'est surtout la quantité d'*acides volatils* qui a diminué du fait de la redistillation. Or, c'est bien là la cause de l'amélioration produite par la redistillation, car, parmi les acides volatils, un certain nombre, notamment les acides *acétiques*, *propioniques* et *butyriques* en excès nuisent à la finesse de l'eau-de-vie.

La quantité d'éthers a peu varié, les alcools supérieurs sont restés les mêmes. Ce sont là des constatations intéressantes, car elles prouvent que les eaux-de-vie peuvent être améliorées *comme saveur par la redistillation*, sans que leur constitution soit modifiée de façon bien sensible.

***

Aération de l'eau-de-vie nouvelle et dégustation. — Aussitôt son obtention, l'eau-de-vie nouvelle, quelles que soient les précautions prises par le distillateur, ne se présente pas dans de bonnes conditions pour être justement appréciée à la dégustation.

Elle a, en général, une odeur et un goût d'airain plus ou moins accentués qui masquent sa véritable saveur et ne permettent pas de la juger avec précision.

Au cours de la condensation des vapeurs alcooliques des « brouillis » mis en œuvre pour l'obtention de l'eau-de-vie, il se forme, au contact du cuivre, de nombreux corps, dont quelques-uns très volatils, qui imprègnent plus ou moins l'eau-de-vie et lui donnent, *momentanément*, une odeur et une saveur défavorables, jusqu'à leur évaporation.

Pour favoriser cette évaporation, on recommande de laisser les fûts débondés, recommandation qui est le fruit d'observations très judicieuses des spécialistes les plus expérimentés.

Pour les viticulteurs qui semblent s'étonner des effets bienfaisants de l'aération de l'eau-de-vie nouvelle par le « débondage » des fûts, nous rappellerons qu'autrefois leurs ancêtres, aussitôt la « coupe » de la bonne chauffe, assuraient une aération très favorable à l'évaporation des corps volatils qui imprègnent l'eau-de-vie, par un dépotage à la « velte » ou au décalitre ou par le transvasement du « bassiot ».

A ce moment-là, en effet, on ne remplissait pas les fûts à la pompe, à *l'abri de l'air*, mais le plus souvent à la « velte » ou au décalitre, en versant l'eau-de-vie dans un entonnoir ce qui favorisait, sa fabrication.

D'ailleurs, les viticulteurs qui distillent « au goût » et qui surveillent avec attention l'évolution, de leur eau-de-vie nouvelle, se sont bien rendu compte que cette eau-de-vie « goûte » de façon très différente un ou deux mois après sa fabrication.

Tel échantillon qui, à la sortie de la chaudière, avait un bouquet pénétrant, mais plutôt commun, avec une saveur « nette », mais manquant de moelleux, est devenu, un ou deux mois après, plus doux, plus fruité et plus finement bouqueté.

Cette amélioration très sensible de la qualité aura été d'autant plus facilement obtenue que l'eau-de-vie aura été placée dans des fûts maintenus débondés et au besoin soutirée en la dépotant à l'air.

René et Jean LAFON,
Ingénieurs agricoles.

LA SITUATION DU VIN ET DE LA VIGNE AU CHILI

PRODUCTION ET EXPORTATIONS

I. — Production

En 1937, le nombre total de vignobles existant au Chili a atteint 36.415 plantations, ce qui représente une augmentation de 362 vignes sur l'année antérieure.

Les provinces vinicoles les plus importantes sont : Nuble et Concepcion, qui comptent 7.324 et 6.570 vignobles respectivement ; viennent ensuite, par ordre d'importance, les provinces d'O'Higgins, Bio-Bio, Maule et Linares.

Le nombre total d'hectares plantés de vignes, aussi bien productives qu'improductives, a atteint en 1937, 101.973 contre 100.852, en 1936 et 95.856 en 1935, soit en 1937 une augmentation de 1.100 hectares par rapport à 1936. Les vignes productives représentent en 1937 une superficie de 90.338 hectares et les vignes improductives 11.635 hectolitres.

De cette augmentation successive des plantations de vignes a découlé chaque année un accroissement très sensible de la production viti-vinicole.

La production de *vins et moûts*, ces derniers dénommés « Chicha », au Chili, a augmenté de 11 millions de litres environ en 1937, par rapport à 1936. Nous indiquons ci-dessous les chiffres des trois dernières années :

1935	221.979.877 litres
1936	343.759.149 —
1937	354.658.402 —

En volume, le plus fort rendement correspond aux provinces de Talca et Nuble, qui produisent 35 p. 100 du total ; suivent ensuite celles de Linares et Santiago avec 25 p. 100 et celles de Concepcion et Colchagua avec 18 p. 100.

La production d'*eaux-de-vie* accuse une augmentation de 123.000 litres en 1937 par rapport à l'année précédente. Pendant les trois dernières années, la production d'eaux-de-vie a été la suivante :

1935	824.235 litres
1936	925.074 —
1937	1.052.169 —

L'augmentation la plus forte est observée dans la province de Nuble, dont la production représente 40 p. 100 de la production totale du pays ; la province de Santiago figure au deuxième rang, avec 25 p. 100.

La production de « *pisco* » (boisson alcoolique qui se fabrique dans la zone des provinces d'Atacama et Coquimbo) a augmenté de 1.200 litres sur celle de 1936, et de plus de 70.000 litres par rapport à 1935. Nous indiquons, ci-après les chiffres des trois dernières années :

1935	575.871 litres
1936	640.725 —
1937	645.725 —

La fabrication de *liqueurs* en 1937 accuse également une augmentation très sensible de 328.658 litres par rapport à 1936. Les chiffres les plus importants correspondant à Santiago, dont la production de liqueurs à atteint 1.660.000 litres ce qui représente 70 p. 100 de la fabrication totale ; Valparaiso se place au deuxième rang avec 502.000 litres et Talca au troisième rang avec 88.000 litres.

La production de liqueurs pendant les trois dernières années a été la suivante :

1935	1.650.576 litres
1936	1.975.819 —
1937	2.304.477 —

On observe également dans la production d'*alcools*, agricoles et industriels, un accroissement considérable en 1937. La production totale d'alcool agricole a atteint le chiffre le plus élevé enregistré pendant ces dix dernières années. Nous reproduisons ci-dessous les chiffres de cette production pendant les trois dernières années :

	litres de 100°
1935	1.045.781
1936	1.502.325
1937	1.807.216

La production d'*alcool industriel* accuse également une forte augmentation en 1937 par rapport à 1936, qui atteint 320.000 litres ; la production totale étant de 3.361.104 litres de 100°.

II. — Exportations

Depuis plusieurs années, le sous-secrétariat du Commerce et la « Junta de Exportacion Agricola » ont cherché à développer les exportations des vins chiliens vers les différents marchés européens et américains.

A cet effet, ils ont pratiqué une politique tendant à garantir à l'acheteur étranger, la bonne qualité du produit chilien, l'uniformité de ses types (courant, spécial, réservé, grand vin, etc.) en même temps que l'application contrôlée d'appellations d'origine nationales (Maipo, Cachapoal, Lontué, etc.).

Cette politique paraît avoir donné d'excellents résultats, et l'on peut observer depuis 1931 une augmentation constante dans cette branche des exportations chiliennes, exception faite de l'année 1935 qui accuse une chute de 30 p. 100 environ due à une crise de production.

Nous reproduisons ci-après les chiffres d'exportation globale de vins chiliens depuis 1931 :

	(en litres)	(en pesos-or)
1931	4.600.000	4.410.599
1932	5.900.000	1.487.234
1933	6.300.000	1.831.378
1934	7.200.000	2.111.743
1935	4.900.000	1.396.127
1936	7.100.000	1.935.200
1937	13.300.000	4.763.781
1er semestre 1938	5.100.000	2.229.480

La plus forte augmentation a été enregistrée en 1937, année où les exportations ont dépassé de 6.200.000 litres celles de 1936, soit 87 p. 100 ; tandis que les années précédentes les augmentations variaient entre 6 et 20 p. 100.

Les exportations de 1937, représentant 13.300.000 litres, se sont divisées en 12.595.000 litres de vins rouges et 705.000 litres de vins blancs.

On peut observer que les exportations de vins chiliens en 1937 ne représentent qu'un faible pourcentage, 3,7 p. 100, de la production qui a atteint, comme il a été dit plus haut, 354.658.402 litres.

Nous reproduisons ci-après la liste des principaux pays acheteurs de vins chiliens, rouges et blancs, en 1937 :

	(en litres)	(en pesos-or)
Allemagne	7.787.043	2.783.330
Belgique	3.473.298	1.274.286
Hollande	489.463	124.617
Suisse	488.727	127.422
Equateur	456.718	171.964
Japon	160.762	41.403
France	148.671	34.529
Vénézuéla	62.713	30.461
Angleterre	39.139	11.447
Etats-Unis	17.726	36.878
Argentine	17.317	21.778

Il ressort des chiffres précités que les principaux acheteurs de vins chiliens en Europe sont :

— L'Allemagne, qui a acheté à elle seule en 1937 57 p. 100 du volume et 50 p. 100 de la valeur des exportations totales ;

— La Belgique, qui a acheté 25 p. 100 du volume et de la valeur des ventes totales de vins du Chili.

— La Hollande et la Suisse se placent au troisième et quatrième rangs respectivement, avec environ 3,6 p. 100 du volume et 2,6 p. 100 de la valeur des exportations chiliennes.

— L'Equateur occupe le cinquième rang avec 3,4 p. 100 du volume et 3,5 p. 100 de la valeur des ventes totales du Chili.

Il est à noter que les statistiques chiliennes révèlent en 1936 l'exportation de 7.099 litres de vins vers la France, ayant une valeur de pesos-or 1.777 et en 1937 : 148.671 litres s'élevant à pesos-or 34.529. Pour le premier semestre 1938, les expéditions de vins chiliens vers la France s'élèvent à 108 litres, ayant une valeur de pesos-or 578. Il est à supposer que ces importations représentent exclusivement des marchandises en transit.

Les vins destinés à l'exportation sont généralement produits par des cépages bordelais acclimatés au Chili.

L'exportation est faite par diverses associations d'exportateurs, dont les plus importantes sont : le Syndicat viti-vinicole, le Consortium d'exportateurs de vins du Chili et la communauté Correa Pereira. Ces Sociétés sont elles-mêmes contrôlées par la Section technique des vins du sous-secrétariat du commerce.

III. — Politique du Gouvernement chilien à l'égard des producteurs

Les nouvelles plantations de vignes ont augmenté chaque année le vignoble chilien, ainsi que le démontrent les chiffres indiqués précédemment. Cette situation devait avoir pour conséquence une surproduction de vin, malgré la politique favorable à l'exportation suivie par le Gouvernement de ce pays et cette surproduction risquait de provoquer un effondrement des prix.

Le Gouvernement a promulgué récemment une nouvelle loi sur les alcools dont les dispositions tendent précisément à protéger les producteurs actuels et à stabiliser les prix de vente, tout en réprimant sévèrement l'intempérance.

La stabilisation des prix est obtenue, d'une part, en limitant le nombre de vignobles, soit par la création d'un impôt prohibitif sur les futures plantations, ou soit même en donnant une prime à l'arrachage et, d'autre part, en bloquant certains stocks chez les producteurs. A cet effet, la loi a prévu une production maximum pour chaque vigneron. L'excédent de production est frappé d'un impôt prohibitif de peso 1,20 par litre. La loi laisse cependant aux viticulteurs le choix entre plusieurs solutions pour éliminer leurs excédents de production et éviter le paiement de l'impôt précité.

Il leur est permis d'exporter leur vin ; de l'envoyer à la distillation pour sa transformation en alcool dénaturé ; de le vendre pour la fabrication de sucre de raisins, sirops ou boissons non alcooliques ; de limiter leur récolte en vendant le raisin pour la consommation, ou enfin de détruire leur excédent, sous le contrôle des impôts internes.

La consommation intérieure, qui a été fixée à un maximum de 60 litres de vin par habitant annuellement, est réduite par l'application d'un impôt frappant la production dépassant cette quantité et par le fait qu'il n'est accordé qu'un nombre limité de patentes pour la vente des boissons alcooliques.

Cette loi a, de ce fait, une portée à la fois économique et sociale, mais son application a trouvé une forte résistance de la part de plusieurs producteurs et commerçants de boissons alcooliques qui se sont sentis lésés dans leurs propres intérêts, et actuellement une Commission étudie les modifications susceptibles d'y être apportées.

Gérard DUBOIS,
Agent commercial.

ACTUALITES

Michel FLANZY : Chronique d'œnologie méridionale : A propos des vins de Noah ; soutirage des vins nouveaux
A. DUFOUX : Chronique bordelaise : Gelées de décembre
F. S. : Récolte des vins en Algérie en 1938
J.-L. VIDAL : Chronique charentaise
L. C. : Vignoble de la Loire-Inférieure
C. DUFOUX : Chronique beaujolaise
Dr BONNET : Situation du vignoble de la Drôme
E. V. : La Foire aux vins d'Anjou

Chronique d'œnologie méridionale

A propos des vins de Noah. — Une chronique leur a été consacrée dans un quotidien méridional.

L'auteur paraît surpris d'une remarque faite par un professeur de Faculté bien connu, sur les effets physiologiques des vins de Noah. Je me souviens de cet intéressant exposé, mais je ne me rappelle pas avoir partagé la surprise du chroniqueur ; sans doute avais-je trop présents à la mémoire certains faits curieux relevés sur les usagers des vins d'hybrides, et le souvenir du IIe Congrès des Médecins qui s'était tenu à Béziers en octobre 1934.

Certes, il faut se garder de toute idée préconçue.

Aussi, sommes-nous d'accord avec le chroniqueur pour rappeler que la thèse de médecine ou de pharmacie ou toute autre, apportant la preuve expérimentale de méfaits des vins d'hybrides ou de tels alcools, n'a pas encore été élaborée.

C'est pour cela que dans l'état actuel des problèmes viticoles, il est indispensable que l'on entre enfin dans la voie expérimentale, rendue possible par nos connaissances physiologiques et la précision de nos méthodes d'investigation. Le médecin ou le savant qui en l'espèce se montrera le digne disciple de Claude Bernard, aura bien mérité de la viticulture. Plus de littérature, mais une expérimentaton irréfutable, voilà ce que nous réclamons.

En attendant, il n'est pas défendu de vulgariser certaines observations bien troublantes par les déductions qu'elles occasionnent.

J'ai sous les yeux la thèse du Dr Jean Miquel ; il nous signale qu'autant la cirrhose atrophique de Laënnec se rencontre dans des régions viticoles exclusivement à vins d'hybrides avec Noah prédominant, autant cette cirrhose

est inexistante dans d'autres régions viticoles, mais à vins de vitis-vinifera seulement.

Enfin, il est de constatation courante que l'ivresse n'offre pas les mêmes caractères chez les buveurs de vin du Noah et les buveurs de vin de vitis-vinifera.

Mais ce ne sont que des observations, et il n'est pas interdit de penser que d'autres pourraient les contredire.

Toutefois, l'éloquence de ces faits est si grande qu'on ne peut faire un trop grand grief à ceux qui les constatent et les portent à la connaissance du public. Ils établissent alors la statistique de toutes ces affections œniliques quels qu'en soient l'habitat des cas et la qualité de la boisson incriminée. Et je continue à croire que l'éminent conférencier a eu mille fois raison de pousser un tel cri d'alarme.

Quant à la *détection des vins de Noah*, il nous semble que le chimiste n'est pas tout à fait désarmé. En dehors des doses parfois caractéristiques d'alcool méthylique, le *manganèse* s'annonce comme l'élément analytique particulièrement caractéristique. Alors que pour les vins de vitis-vinifera cette dose est voisine de 1 milligramme sans jamais dépasser 2 milligrammes, elle ne descend jamais au-dessous de 3 milligrammes pour les vins de Noah. La moyenne pour ceux-ci s'établit aux environs de 5 milligrammes. Le mémoire que nous publions en collaboration avec M. Théronc, et qui sera inséré dans le premier numéro des *Annales de Technologie Agricole*, montrera aux chimistes qu'ils ont les plus grandes possibilités de déceler toute utilisation frauduleuse de vin de Noah.

Soutirage des vins nouveaux. — L'époque est favorable pour un deuxième soutirage.

Le vin reçu dans une comporte sera envoyé dans un foudre ou une cuve bien propres et légèrement méchés.

Si l'on a le choix, soutirer plutôt dans un foudre : le bois étant préférable au ciment pour l'amélioration et la maturation du vin.

Tous les vins qui lors du premier soutirage paraissaient en puissance de casse ne doivent plus présenter cet accident, si le traitement indiqué par le laboratoire compétent a été exactement appliqué. Par prudence faire toutefois une tenue à l'air avant ce deuxième soutirage.

Enfin, pour le retardataire, soulignons que c'est le moment ou jamais de procéder à l'examen clinique du vin s'il n'a pas été fait en novembre. On saura ainsi si le vin renferme des germes de maladies. Le cas échéant leur élimination sera encore possible sans gros préjudice pour le vin.

Michel FLANZY.

Chronique bordelaise

Gelées de décembre. — En moins de trente mois, nous avons eu, dans la région bordelaise, les trois types de gelées décrites dans les manuels de viticulture. En octobre 1936 : gelée d'octobre qui eut pour conséquence une concentration naturelle des moûts en sucre et en acidité. Avril et début de mai 1938 :

gelées printanières qui réduisirent considérablement la récolte dans de nombreuses parcelles (1). Gelée d'hiver enfin, pendant la deuxième quinzaine de décembre 1938, dont on ne peut connaître encore avec exactitude les conséquences, mais qui a causé de gros dégâts dans le Sud-Ouest.

Alors que le mois de novembre et les premiers jours de décembre étaient demeurés doux et humides, favorisant la pousse de l'herbe et réparant ainsi les effets de la sécheresse du printemps, alors que toutes les plantes étaient gorgées d'eau, et même encore en sève, des froids rigoureux sont survenus dès le 18 décembre, particulièrement dans la région Nord-Est du département de la Gironde.

Voici quelques températures à l'air libre, à 2 mètres au-dessus du sol, relevées aux environs de Blaye :

19 décembre : min. —5°, max. +2° ; 20 décembre : min. —8°, max. —3° ; 21 décembre : min. —16°, max. —3° ; 22 décembre : min. —6°, max. 0° ; 23 décembre : min. —9°, max. —1° ; 24 décembre : min. —13°, max. —2° ; 25 décembre : min. —7°, max. —2° ; 26 décembre : min. —8°, max. —4° ; 27 décembre : min. —11°, max. —1° ; 28 décembre : min. —3°, max. +5° ; 29 décembre : min. —2°, max. +4° ; 30 décembre : min. +2°, max. +3°.

Le minimum enregistré à Blaye (—16°) a été dépassé plus à l'Est, dans les cantons de Saint-Savin et Saint-Ciers par exemple.

Certes, si de tels minima sont exceptionnels dans le Bordelais, ils ont été constatés bien souvent dans l'Est et le Centre de la France sans conséquences fâcheuses pour la vigne. Mais, en 1938, le froid est venu brusquement, succédant à un temps exceptionnellement doux et humide.

Le sol n'a pas gelé, ou sur quelques centimètres d'épaisseur seulement. Seules les parties aériennes des plantes ont donc subi les effets du froid. Ainsi les choux, plantés en grand nombre pour parer à la disette de fourrage, sont détruits. Les feuilles de blé ont jauni, mais la tige paraît indemne et donne déjà de nouvelles pousses. L'avoine est plus touchée : les pieds gelés sont nombreux.

Comment la vigne a-t-elle supporté ces basses températures ? Il est bien tôt pour se prononcer sur l'importance des dégâts. Il faut attendre le mois d'avril pour se rendre compte exactement des effets du gel. Cependant, on peut d'ores et déjà constater que dans diverses parcelles du Blayais et du Bourgeais de très nombreux bourgeons sont gelés. Sur certains ceps tous les yeux paraissent détruits, mais les dégâts sont très variables suivant les cépages, la situation du vignoble et diverses autres circonstances.

Les vignobles les plus atteints sont, dans le département, ceux situés à l'Est du fleuve Gironde (Blayais notamment).

Parmi les cépages ayant eu de nombreux bourgeons gelés, on peut citer le Saint-Emilion et le Monbadon. Des dégâts sont signalés aussi sur Colombard, Malbec, Merlot. Les Cabernets sont partout indemnes.

Les vignes gelées au printemps ont bien moins supporté les froids de décembre que celles demeurées indemnes en avril et mai, ce qui s'explique par

(1) Voir *Revue de Viticulture* du 20 octobre 1938.

l'aoûtement défectueux des bois. Signalons que le Saint-Emilion, le cépage le plus atteint en décembre, avait beaucoup souffert au printemps, mais avait repoussé à fruit, ce qui a pu nuire à la bonne maturation des bois.

On signale que, dans les sols sablonneux, les dégâts ont été plus importants que dans les sols argilo-calcaires. Les premiers, s'échauffant plus facilement pendant la période qui a précédé les froids, ont vraisemblablement maintenu la plante en végétation, donc dans un état d'extrême sensibilité aux abaissements de température.

Gelée exceptionnelle, incontestablement, que l'on ne peut guère comparer à celle de 1870-1871, car cet hiver-là le froid sévit moins brusquement, mais dura de longs mois, gelant le sol en profondeur, provoquant la formation de glaçons dans les rivières, ce qui ne s'est pas produit en décembre dernier. En juin 1871 une commission, nommée par la Société d'Agriculture de la Gironde pour examiner l'état du vignoble, constata la présence sur les ceps de pousses maigres et étiolées avec à la base de la souche des pousses vigoureuses. La question se posa de savoir si le cep devait être reformé sur les pousses vigoureuses de la base ou si, au contraire, il convenait de les supprimer afin de le reconstituer sur les anciens bras. Après discussion, les membres décidèrent de laisser à l'intelligence du viticulteur le soin de juger, par l'état du pied malade, s'il doit le reconstituer sur les pousses sorties au bas de la tige ou sur celles qui se trouvent sur les bras du ceps, conseillant cependant de se servir de préférence de ces dernières lorsqu'elles paraissaient solidement fixées et assez vigoureuses pour prospérer.

Pour l'instant les viticulteurs ayant déjà taillé attendent non sans impatience le mois d'avril qui précisera l'étendue des dégâts. Ceux qui n'ont pas taillé hésitent, bien que, sur les ceps atteints, une taille laissant un grand nombre d'yeux paraisse recommandable, pour permettre de conserver autant de bourgeons vivants qu'à l'ordinaire. Tous s'accordent pour reconnaître que c'est au moment de la pousse que l'on pourra juger de l'importance des dégâts et décider de la taille complémentaire à appliquer pour guider la sève, pour obtenir ce qui intéresse le vigneron : des pousses fructifères et du bois de taille.

Autre conséquence de la gelée : les pépiniéristes recherchent des sarments indemnes pour le greffage. Les bois de Saint-Emilion sont particulièrement demandés.

A. Dufoux.

Récolte des vins en Algérie en 1938

En 1938, la récolte des vins en Algérie a été de 21.489.902 hectolitres, supérieure de 6.065.938 hectolitres à celle de 1937, laquelle était très inférieure à la moyenne, tout comme dans la Métropole.

L'année agricole écoulée a été caractérisée dans nos départements Nord-Africains par une pluviométrie de 25 à 30 p. 100 au-dessous de celle généralement observée. Les façons culturales ont été d'une exécution aisée ; la terre non saturée d'eau étant presque toujours à point pour les recevoir ; on n'avait pas la crainte de la « gâter ».

Au printemps, la température a été dans l'ensemble moins élevée que les années précédentes. De ce fait, la période de débourrement a été retardée de trois à quatre semaines, ce qui permettait d'augurer une répercussion semblable sur la date de maturité des raisins. La « sortie » était belle, c'était une promesse d'abondantes vendanges, sous la réserve d'une météorologie propice, et de possibilités de lutte efficace contre les maladies de la vigne d'origine animale ou végétale.

Au printemps, les céréaliculteurs se plaignaient de la sécheresse du sol ; une pluie bienfaisante, d'une quinzaine de millimètres seulement de hauteur, est tombée fort opportunément en avril ; elle a permis de belles moissons dans la zone littorale, tandis que, sauf quelques exceptions, celles des plaines intérieures et des hauts plateaux ont été déficitaires, et parfois même à peu près nulles chez les cultivateurs indigènes, dont les semailles étaient tardives et les réserves de la terre en eau insuffisantes, par suite de l'impréparation du sol réduit à un grattage à l'aide de leur araire primitive.

Pendant l'été, la température de l'air a été assez élevée, le siroco violent nous a toutefois épargnés ; le sol, nous le répétons, n'avait pas ses réserves habituelles en eau ; les feuilles de la vigne étant quelque peu desséchées sur leur pourtour ne pouvaient convenablement fonctionner, les dimensions des grains de raisins laissaient à désirer.

A la fin août, tandis que la véraison était généralisée, une chute inusitée de pluie fit gonfler brusquement les baies. Le degré glucométrique de nos moûts, tout comme cela s'est passé dans la Métropole, fut moins élevé de un degré environ à ce qu'il est habituellement. Certains propriétaires durent même avoir recours à la concentration pour que leurs vins atteignissent le degré alcoolique exigé par le statut viticole.

Les vins produits, quoique moins corsés que les années précédentes, ont une belle couleur, se goûtent bien et sont d'une excellente composition.

Les producteurs de nos raisins primeurs subirent de lourdes pertes du fait de la grève des dockers du port de Marseille en juillet et commencement d'août derniers. Il est pénible de constater que le caprice de quelques meneurs irresponsables puisse amener la gêne et même la ruine de quelques milliers de travailleurs qui peinent toute une année pour amener à bien leur récolte.

F. S.

Chronique charentaise

La récolte de 1938. — Les gelées de fin décembre. — Les déclarations de récolte de nos deux départements charentais, pour 1938, sont maintenant connues. On a déclaré, en Charente, 869.505 hectolitres de vin blanc et 184.322 de vin rouge ; en tout, 1.053.827 hectolitres, contre 949.838, en 1937. En Charente-Inférieure, la production a été de 1.186.528 hectolitres de blanc et 365.149 de rouge ; soit un total de 1.551.677 hectolitres, contre 1.318.980, l'an dernier.

L'augmentation, par rapport à la production de 1937, en volume, est donc d'environ 11 p. 100 pour la Charente et 17.5 p. 100 pour la Charente-Inférieure.

La richesse alcoolique des vins, par contre, est inférieure au moins de 10 p. 100. Ce qui fait que la quantité récoltée, exprimée en alcool pur, est peu différente de celle de l'année dernière.

Les prix auxquels se traitent les affaires actuelles, cependant, sont inférieurs à ceux de la campagne précédente. Ils sont influencés par les cours pratiqués dans les autres régions, et, notamment, dans le Midi de la France, où la différence de production en faveur de 1938 a été plus grande.

Un fait nouveau pourrait, dans un avenir prochain, modifier quelque peu l'état du marché charentais.

Du 19 au 28 décembre, des froids tout à fait anormaux pour nous ont très gravement nui aux vignes.

Nous avons enregistré, à Bois-Charente, sous abri, à 1 m. 50 de hauteur, —19°, dans la nuit du 20 au 21. A Cognac, en pleine ville, à 0 m. 50 environ du sol, sous abri, j'ai pu lire moi-même un minimum de —20°.

Cela correspond à des minima, dans les vignes, en plein champ, de plusieurs degrés en dessous de —20°.

Les effets de ces températures ont été aggravés par du verglas qui a tout recouvert, dès les 19-20 décembre, juste avant le plus grand froid.

Les Folles-Blanches, les Colombards et les cépages à raisins rouges ont assez bien résisté. Leurs bourgeons sont relativement peu atteints ; il reste toujours un pourcentage plus ou moins élevé d'yeux sains.

Mais, pour le Saint-Emilion (qui donne ordinairement les 80 p. 100 de nos récoltes) on peut dire que c'est un vrai désastre. Dans la majorité des cas, tous les yeux de tous les sarments sont détruits — ou presque tous. Les parcelles de Saint-Emilion qui n'ont pas supporté une destruction quasi totale des yeux sont l'exception.

Les viticulteurs qui se sont rendu compte de la gravité du mal (car un certain nombre n'en a pas encore conscience) sont dans la consternation.

Les ravages de la gelée semblent avoir porté sur la totalité des deux départements charentais — en tout cas, sur toute la région productrice du cognac.

M. René Lafon, directeur de la Station Viticole de Cognac, et moi-même avons conseillé aux viticulteurs sinistrés de ne pas poursuivre momentanément la taille. Après nous être rendu compte de l'état des yeux, dans chacun des cas qui se présenteront, nous ferons connaître les différentes solutions qui s'imposeront.

J.-L. Vidal,
(*Directeur de la Fondation Fougerat.*)

Vignoble de la Loire-Inférieure

Les vendanges de la Loire-Inférieure en 1938 ont donné 1.200.000 hl.

C'est pour ce département une récolte légèrement au-dessus de la moyenne. En 1931, il y avait 1.800.000 ; en 1935-36-37 à peine 800.000.

Cette déclaration est surtout composée de vins ordinaires dont malheureusement 280.000 de cépages prohibés.

Les vins fins de Muscadet, appellation d'origine simple et contrôlée, n'entrent en ligne que pour 160.000 hectolitres. C'est une récolte moyenne seulement.

Il y a eu 57.000 déclarants, preuve que dans le Nantis la viticulture est familiale et artisanale.

Les vins sont de qualités variables. Il y a même parmi les petits vins des lots de très bonne qualité, en particulier parmi ceux de vinifères, pinot et gros plant.

Les muscadets, dans l'ensemble, sont fort agréables.

Parmi eux, ceux issus des vignes d'un certain âge sont excellents. Légèrement chaptalisés, marquant 11° d'alcool, ils donneront d'excellentes bouteilles.

Leur fraîcheur, leur légèreté et leur bouquet feront les délices des amateurs de ces vins déjà si à la mode dans la série des blancs secs.

L. C.

Chronique beaujolaise

Avant la période des vendanges, on pronostiquait une récolte inférieure à la moyenne des années précédentes en se basant sur la coulure à l'époque de la floraison, sur les dégâts causés par les gelées d'avril et mai ; la pyrale ayant été combattue efficacement par échaudages, les maladies cryptogamiques par traitements ad-hoc ; peu d'invasions d'Eudémis et Cochylis. Aussi les vendanges achevées, autre son de cloche. Les producteurs, épargnés par les gelées, ont fait, pourrait-on dire, une récolte merveilleuse, les autres plus ou moins victimes, et dont certains ont déclaré une perte allant jusqu'à 80 p. 100, ont encore fait une récolte satisfaisante.

Malheureusement 1938 a fait des jaloux, car dans certaines régions locales, si la récolte n'a pas été nulle, elle a été vraiment déficitaire et les victimes sont dignes d'intérêt.

Cependant, si on établit une moyenne dans l'ensemble du vignoble beaujolais, on peut conclure à une production presque normale.

L'été pluvieux et froid donnait à présumer que la qualité des vins serait compromise ; elle le fut, mais beaucoup moins qu'on ne le présumait.

Chaque année, des groupements de communes, cinq ou six, organisent des concours-expositions de vins, dont le jury est composé de négociants, de commissionnaires, de viticulteurs. D'après les renseignements recueillis à l'issue de ces concours, on peut dire que la majorité des jurys a constaté et reconnu que les vins de faibles degrés alcooliques et d'acidité trop élevée, sont en petite quantité ; que les vins classés en première catégorie ont une couleur saine et vive, une acidité normale, un titre alcoolique suffisant ; que ceux classés dans les catégories inférieures sont, malgré leur pauvreté alcoolique, sains et agréables.

Une bonne partie de la récolte a été vendue à des prix variant avec la qualité et quelquefois, malheureusement, suivant les besoins du vendeur. Vin léger, 400 à 500 francs, moyen, de 500 à 600 francs, bon, du vin de café, 700 à 850 francs ; supérieur, crus de Brouilly, Moulin-à-Vent, Fleurie, Morgon, de 900 à 1.200 francs la pièce de 216 litres.

Le beau temps favorisé par de belles journées ensoleillées jusqu'à la deuxième quinzaine de décembre a permis aux viticulteurs d'effectuer en grande partie : labours, défonçage, en vue de nouvelles plantations, taille. Les froids et intempéries que nous subissons actuellement ont arrêté ces travaux, mais les agriculteurs ne se plaignent pas de ce chômage relatif auquel ils sont réduits, car ils préfèrent un hiver rigoureux avec neiges et gelées à un hiver doux, brumeux et pluvieux.

A Quincié (Rhône). C. DUFOUX.

Situation du vignoble de la Drôme

Par suite du gel des vignes au printemps de 1938, nous n'avons eu en général qu'une demi-récolte.

Suivant les expositions, quelques propriétaires ont été plus favorisés. Le vin est de bonne qualité et d'une jolie couleur, mais son degré est faible, 7°8 à 8°3.

Le prix de vente est de 15 francs le degré.

Le froid exceptionnel et très rigoureux, qui a atteint à la campagne, le 22 décembre, 22° et même 24 au-dessous de zéro, a probablement gelé les vignes, les pêchers et autres arbres fruitiers.

Romans, 11 janvier 1939.

Dr BONNET.

La Foire aux vins d'Anjou

La XXXIVe Foire des Vins de l'Anjou s'est tenue du 6 au 10 janvier inclus, sous un immense hall installé place La Rochefoucault, à Angers. Elle vient de prendre fin parmi une grande affluence de visiteurs. Son organisation parfaite, le nombre de ses exposants, la valeur des crus représentés (Saumurois, crus de la Loire, du Layon, du Thouet, de l'Aubance, du Loir, de la Sarthe et ceux de la partie des Deux-Sèvres rattachée à l'Anjou, etc...) ont donné à cette manifestation un éclat qui fut encore rehaussé par la présence d'invités de marque que la Fédération des Syndicats viticoles de l'Anjou, organisatrice de cette foire, avait spécialement conviés.

Les conditions de la végétation de la vigne, exposées dans une précédente étude de la Station œnologique d'Angers (1) ; les circonstances qui ont accompagné les vendanges ; les analyses de nombreux moûts nous avaient déjà fourni des indications et fait préjuger de ce que seraient les vins de la récolte 1938. Les fermentations, sous l'influence des levures actives de l'année et par une température favorable, se sont faites dans d'excellentes conditions. Elles étaient pratiquement terminées au 18 décembre, lorsque la période des grands froids survint brusquement.

(1) *Revue de Viticulture* du 24 novembre 1938. L'année viticole 1938, en Anjou.

En Anjou, l'année 1938 fut abondante (1.260.000 hectolitres) et les produits très divers.

La Foire aux Vins n'a pas démenti, mais nettement confirmé la bonne impression recueillie antérieurement sur la qualité des vins de crus à appellation d'origine. Si les *Chenins blancs* 1938 n'ont pas, considérés dans leur ensemble, la haute qualité moyenne des vins de l'*Année du Président* (1937), du moins trouve-t-on, dans presque tous les grands crus, des barriques de tête qui sont voisines de celles de l'année dernière et quelquefois égales. Généralement, les grands vins ont un degré d'alcool réel compris entre 13° et 14°5, avec 3 à 4° de sirop. Ils sont bien charpentés, finement fruités, avec cette légère pointe d'amertume qui constitue, dans nos vins jeunes, un indice de qualité pour le vieillissement. Ces « vins de tête » sont cotés de 1.200 à 1.500 francs la barrique (220 litres). Quelques vins exceptionnels atteindront 1.800 à 2.000 fr. Les *Anjou de coteau* valent, suivant qualité, de 800 à 1.100 francs et les vins blancs de « fillette » de 600 à 800 francs.

Les rosés, tant en faveur aujourd'hui, sont bien réussis. Ils ne vaudront pas, cependant, dans l'ensemble — il y a des exceptions — les rosés tout à fait remarquables de l'année dernière. Ceux de Cabernet cotent de 800 à 1.000 fr. la barrique. Les rosés de carafe, plus ordinaires (Gamay, Groslot) valent de 500 à 700 francs.

L'Anjou produit peu de grands vins rouges à appellation d'origine, sauf dans le Saumurois. Les rouges de Cabernet se vendent de 700 à 900 francs la barrique ; les plus fins atteignent 1.000 francs et les vins rouges réputés des Hospices de Saumur (Clos-Cristal) valent 1.400 francs.

Enfin, les vins ordinaires, sans appellation d'origine, vins rouges, rosés et blancs, cotent de 380 à 500 francs la barrique.

La Fédération des Syndicats Viticoles de l'Anjou avait organisé, cette année, le concours de la meilleure barrique. Le dépouillement des 290 suffrages désigna un vin de Chaume-Plaisance appartenant à MM. Breyer qui, à la suite de M. Mignot, s'attachent opiniâtrement à porter très haut la qualité des grands vins d'Anjou.

Angers, le 12 janvier 1939.

E. V.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : Vin rouge 9° ½, 205 fr. et au-dessus ; 10°, 225 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 220 fr. Vin blanc supérieur, 240 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°5, 267 fr. et au-dessus ; 10°, 275 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire 9° ½ à 10°, 300 fr. l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : Vin rouge 1er choix, 710 fr. ; Vin blanc dit de comptoir, 730 fr. ; Picolo, 730 fr. ; Bordeaux rouge vieux, 975 fr. ; Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr., la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1937, 1ers crus : Médoc, de 19.000 à 24.000 fr. 2es crus, de 8.000 à 11.000 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 8.000 à 18.000 fr. ; 2es crus, de 5.300 à 6.800 fr. ; Paysans, 6.800 à 8.000 fr. — Vins rouges 1936 : 1ers crus, Médoc, de 13.500 à 15.000 fr. ; 1ers crus, Graves, 6.000 à 10.000 fr. ; 2es crus, 5.000 à 5.500 fr. le tonneau de 900 litres. Paysans, 2.200 à 2.400 fr. — Vins blancs 1937 : 1ers Graves supérieurs, de 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr. en barriques en chêne ; 1936 : 1ers Graves supérieurs, 5.000 à 6.000 fr. ; Graves, 3.800 à 4.600 fr.

BEAUJOLAIS. — Beaujolais, 1er choix, de 750 à 900 fr. ; Mâconnais, 650 à 700 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 900 à 1.000 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 1.100 à 1.200 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 280 à 380 fr. Vins blancs de Blois, 270 à 350 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 500 à 700 fr. ; Blancs, 800 à 900 fr. ; Rouges, » fr. » à » fr. ».

Vins d'Anjou : Rosés, 550 à 650 fr. ; Rosés supérieurs, 800 à 1.200 fr. ; Blancs supérieurs, 900 à 1.200 fr. ; Blancs têtes, 1.200 fr. à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Vins 1938 : Muscadet, 600 à 650 fr. ; Gros plant, 250 à 325 fr. la barrique de 225 litres prise nue au cellier du vendeur.

ALGER. — Rouges, 10° à 10°5 : 17 fr. 25 à 17 fr. 75 ; Rosés, 17 fr. 25 à 17 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes* (*23 Janvier 1939*). — *Cote officielle*, logés rouges, 8°5 à 9°, 14 fr. 75 à 15 fr. 50, 9°5 à 10°, 16 à 16 fr. 50 ; Vins de café, 10° à 12°, 17 à 19 fr. ; Blancs, 11°, 16 fr. 25 à 17 fr. ; Costières, 16 fr. à 17 fr.

Montpellier (*24 Janvier*). — Vins rouges 1938 8°5 à 10°, 15 fr. » à 16 fr. 50, moyenne 9°, 16 fr. ; Café, fr. à » fr. ».

Béziers (*18 Janvier*). — Rouges, 1938, 8°5 à 10°, 15 fr. 25 à 17 fr. » ; moyenne 9°, 15 fr. 75 ; Rosés, 9° à 10°, » fr. » à » fr. » ; Blancs, 9° à 10° » fr. ».

Minervois (*21 Janvier*). — Marché d'Olonzac, de 8°5 à 10°, de 15 fr. 50 à 16 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*20 Janvier*). — Rouges de 8°5 à 10°, 15 fr. à 15 fr. 50.

Carcassonne (*21 Janvier*). — Vins rouges 1938, 8°, » à » fr., 8°5, » à » fr., 9°, » à » fr., 10°, » à » fr. Insuffisance d'affaires. Pas de cote.

Narbonne (*19 Janvier*). — Vins rouges 1938, 8°5 à 11°, 14 fr. 75 à 16 fr. 60.

Sète (*18 Janvier*). — Rouges de 10° à 11°, 15 fr. 25 à 16 fr. 25 ; Rosés, 16 fr. » à 16 fr. 50 ; Blancs, 16 fr. 75 à 17 fr. 50.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 204 fr. » le quintal, orges, 96 fr. à 105 fr. ; escourgeons, 145 à 155 fr. ; maïs 136 fr. à 142 fr. ; seigle, 114 fr. » à 118 fr. » ; sarrasin, 208 fr. à 215 fr. ; avoine, 88 fr. » à 92 fr. ». — Sons, 73 à 76 fr. — Recoupettes, 64 à 66 fr.

Pommes de terre. — Sterling, 75 à 85 fr. ; Hollande commune, 110 à 140 fr. ; Saucisse rouge, 90 à 110 fr. ; Nouvelle d'Algérie, 170 à 320 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 180 à 215 fr. ; paille d'avoine, de 185 à 230 fr. ; paille de seigle, 185 à 225 fr. ; luzerne, 320 à 400 fr. ; foin, 380 à 440 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 800 à 900 fr. ; sainfoin du Midi, 200 à 250 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de Coprah courant logés demi-blancs, 132 fr. les 100 kgs ; d'arachides rufisques extra-blancs sur-azotés, 128 fr. ; de palmistes, 94 à 98 fr. ».

Sucres. — Sucre base indigène n° 3, 100 kgs, 325 fr. 50 à 326 fr.

Bétail (La Villette, le kg. viande nette suivant qualité). — **Bœuf**, 5 fr. » à 17 fr. 50. — **Veau**, 8 fr. 50 à 19 fr. » — **Mouton**, 6 fr. à 33 fr. 50. — **Demi-Porc**, 13 fr. 50 à 14 fr. 80. — **Longe**, 16 fr. » à 21 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 12 fr. 50 le kg. — Acide citrique 16 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sul, fureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr. — Tartre brut, 150 à 200 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 10 %, 25 fr. 80 à 27 fr. 35 ; sulfate de potasse 40 %, 95 fr. 85 à 100 fr. 35 ; chlorure de, potassium, 79 à 87 fr. ». — *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 72 fr. ; Nitrate de soude 16 % d'azote de 123 fr. à 130 fr. les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 115 à 116 fr. les 100 kgs ; Sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 124 fr. » à 130 fr. » ; Phosphate d'ammoniaque, 300 fr. les 100 kgs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 38 fr. 50 à 49 fr. 90 les 100 kgs ; superphosphate d'os (0,50 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique) 47 fr. 50 à » fr. ». — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 46 fr. 50. — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 129 fr. 50 à 132 fr. 50. — Sang desséché moulu (11 à 13 % azote organique), l'unité 16 fr. » corne torréfiée (12 à 15 % azote organique), 14 fr. » à 15 fr. » l'unité.

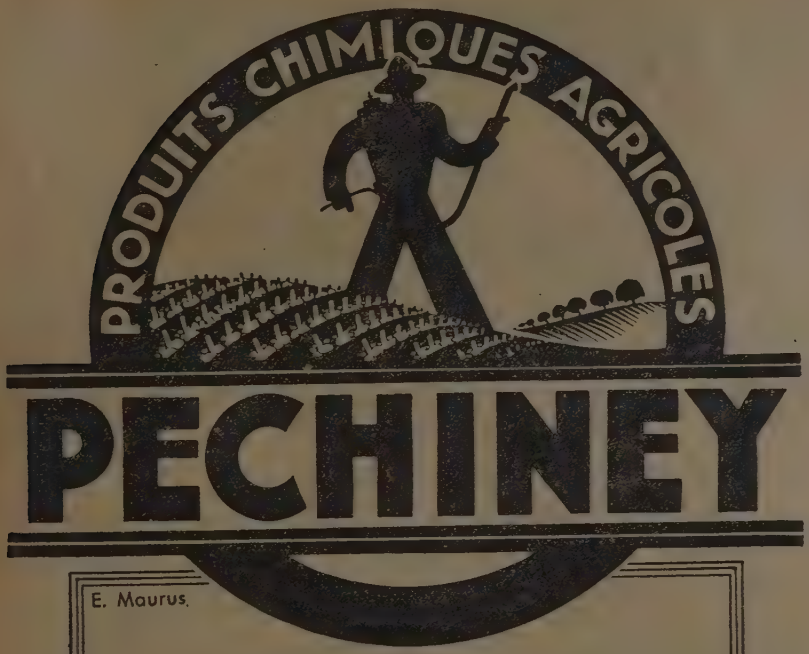
Soufres : Sublimé, 138 fr. 50 ; trituré, 118 fr. — **Sulfate de cuivre gros cristaux**, 312 à » fr. les 100 kgs ; **Verdet** neutre 31,5 % de cuivre métal 730 fr. les 100 kgs, logement sacs de 50 kgs franco par 5.000 kgs. — **Sulfate de fer** cristallisé, 100 kgs, 20 fr. — **Chaux agricole** ½ éteinte, 68 fr. — **Chaux blutée**, de 70 %, 128 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 75 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 98/100 %, **spécial pour la viticulture**, 65 fr. 65 (**départ usine**) **les 100 kgs.** — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 420 fr. en bidons de 30 kgs, 440 fr. en bidons de 10 kgs, 400 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux.** Dose d'emploi : 500 gr. par hectolitre de bouillie, 420 fr. les 100 kgs. — **Bouillie cuprique** 60 % : 330 à 360 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kgs. — Pommes de choix, 300 à 750 fr. — Poires de choix, 800 à 1300 fr., communes, 100 à 220 fr. — Bananes, 275 à 350 fr. — Mandarines, 320 à 450 fr. — Clémentines, 700 à 1000 fr. — Oranges, 400 à 600 fr. — Noix sèches, 450 à 800 fr. — Noisettes, 1100 à 1250 fr. — Châtaignes, 50 à 140 fr. ; Marrons, 250 à 500 fr. — Dattes, 500 à 800 fr.

Choux de Bruxelles, 300 à 500 fr. ; Choux verts, 150 à 200 fr. ; Choux-fleurs, 100 à 700 fr. — Artichauts, 150 à 275 fr. — Oseille, 1200 à 1500 fr. — Epinards, 120 à 260 fr. — Tomates, 300 à 600 fr. — Oignons, 160 à 250 fr. — Poireaux, 450 à 800 fr. les 100 bottes. — Laitues, 200 à 400 fr. — Haricots verts, 1000 à 1.800 fr. — Carottes, 150 à 260 fr. — Navets, 120 à 250 fr. — Aubergines, 700 à 850 fr. — Endives, 400 à 480 fr. — Crosnes, 600 à 750 fr. — Truffes, 100 à 135 fr. le kilo

Le Gérant : F. GRISARD.

Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne)



CUPROL

ARSÉNIATES

SULFATE DE CUIVRE

ANHYDRIDE SULFUREUX

MÉTABISULFITE
DE POTASSE

23, Rue de Balzac
PARIS 8e

Les RAFFINERIES de SOUFRE RÉUNIES

SIÈGE SOCIAL : 1, place de la Bourse, à **MARSEILLE**
(R. C. 14.644)

12 USINES à : Marseille, Frontignan, Narbonne. Sète, Bordeaux, Alger, Beni-Mered, Arzew

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

garantis conformes aux exigences
de la loi sur la Répression des Fraudes

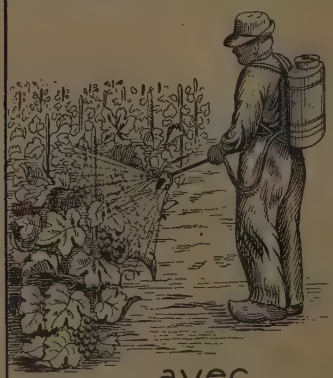
Marques :

A. BOUDE et FILS, L. VEZIAN, " R. I. S. "

Catalogues, Prospectus, Notices, Echantillons gratis sur demande

---

Protégez vos Vignes



avec
les PULVÉRISATEURS
VERMOREL
VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE. (Rhône)
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8000 000 DE Frs
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

Traitez vos vignes l'Hiver à
l'IVERNOL

Le traitement à l'IVERNOL nettoie et régénère le cep.

Une seule application sur les souches, en Février, est souveraine contre la pyrale, et **détruit** un grand nombre de larves de cochylis et d'eudémis.

Les plaies de taille sont cicatrisées, mieux que par le sulfate de fer. Les germes de maladie sont détruits.

100 fois plus efficace que le grattage et l'ébouillantage - Le traitement à l'IVERNOL remplace le premier sulfatage.

Société "LE FLY-TOX"
22, r. de Marignan - Paris (8e)

PLUS DE CHLOROSE!

LA

DOLOMAGNÉSIE

COMBAT ET GUÉRIT
LA
CHLOROSE
DE LA VIGNE ET DES ARBRES FRUITIERS
(Emploi : Octobre à Mars)

NOTICES ATTESTATIONS

GARRIGUE & CHALLOU
4, Place Jean Jaurès
BÉZIERS BORDEAUX TOULOUSE

Agriculteurs

pensez dès maintenant **AU VOYAGE**
que vous ferez quand vos travaux
d'automne et d'hiver vous laisseront
quelques loisirs. Vous pourrez alors
avec votre famille profiter du billet de

LOISIRS AGRICOLES

Délivré du 1er Octobre au 31 Mars

40 % de réduction **validité 31 jours**

Ce billet est délivré sur présentation d'un carnet spécial d'identité

Renseignez-vous dans les Gares

S. N. C. F.

LA GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE

Neige et Cristaux. Haute pureté 99-100 %
correspondant à 25,20-25,30 %
de cuivre métal

Bouillies cupriques
Arséniate de plomb

en pâte et en poudre

Sulfate de Nicotine 40 %
Stéatites cupriques

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

Tél. : Franklin 64-64

les engrais
AZOTÉS

augmentent
la QUANTITÉ
et la QUALITÉ
des RÉCOLTES

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
NITRATE DE SOUDE
AMMONITRATES
NITROPOTASSE
CIANAMIDE
POTAZOTE

SYNDICAT PROFESSIONNEL DE L'INDUSTRIE
DES ENGRAIS AZOTÉS
16, rue de la Baume, Paris-8e

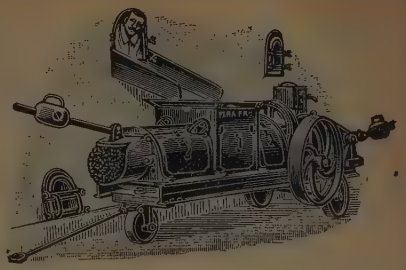
LA SANTÉ DES VINS
PAR LE
CONSERVATEUR JACQUEMIN
"Citro-Tannin-Sulfureux"
Tannin à l'alcool, 2 °/. acide citrique
8 à 9 °/. anhydride sulfureux en vol.
Préservateur de toutes les maladies
— et des Refermentations —
REND LES VINS BRILLANTS
CLARIFIANTS
ET
Produits Œnologiques
DÉROUISSEZ, DÉSINFECTEZ
— ET AFFRANCHISSEZ —
vos FUTAILLES de tous
MAUVAIS GOUTS & GERMES
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

Engrais PLASMIN
FLUORÉ COMPLET
(Formule G. GIMEL, Ing. agricole)
FORMULE SUPERIEURE POUR
CULTURE INTENSIVE
ET VIGNE
RÉSULTATS MERVEILLEUX SUR TOUTES CULTURES
GROS RENDEMENTS
Demander renseignements
gratuits, analyse et prix
à INSTITUT JACQUEMIN
MALZÉVILLE-NANCY

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

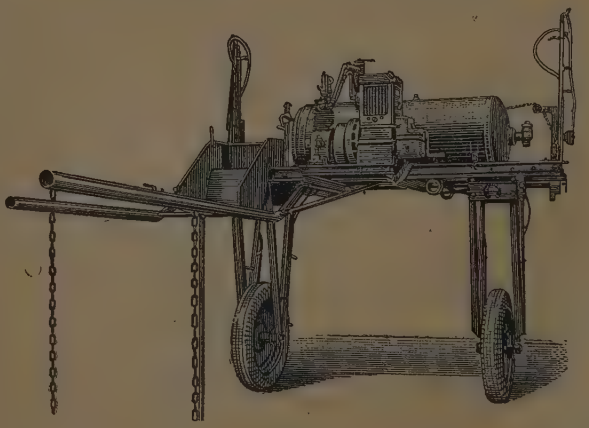
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Brevetée S. G. D. G.



AIR COMPRIMÉ

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglage à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

Compresseur d'air, moteur et sulfateuse sont livrés avec garantie de 3 ans comme tous les appareils de notre fabrication.

Toutes pièces constituant notre appareil sont démontables et interchangeables.

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT

destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Société de Produits Chimiques Industriels & Viticoles

au capital de 2.950.000 francs

Siège Social : 47, Boulevard Saint-Michel, PARIS (V°)

USINE A BAUCAIRE (Gard)

R. C. Paris, n° 45.079

TOUS PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES VÉGÉTAUX

ADHESOL pour rendre toutes les bouillies mouillantes et adhérentes.

ARSENIATE DE PLOMB NAISSANT BALLARD.
Le plus actif des composés arsenicaux.

ARSENIATE DE PLOMB (diplombique) PUR 98/99 % de pureté,
de suspension parfaite.

ARSENIATE DE PLOMB POUDRE OU PATE 50/52 %.

ROTERIS en poudre, à divers titres de ROTENONE 1 %, 0,50 %, 0,25 %, provenant du DERRIS ELLIPTICA.

Notice et renseignements sur demande.

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

VÉRALINE MAAG-PROGIL

à bases d'Huiles d'Anthracène sélectionnées

Pour traitements d'hiver

Société PROGIL

10, Quai de Serin. — LYON

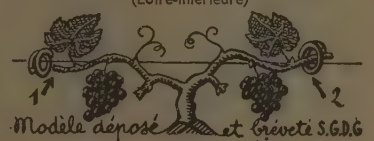
VITICULTEURS,

N'attachez plus vos vignes avec le raphia ou l'osier.

Vous ferez 50 % d'économies sur la main-d'œuvre par l'emploi des anneaux métalliques figures 1 et 2. Demandez notice explicative.

A. COGNÉ. — St-Herblon

(Loire-Inférieure)



VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

R. 99

LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE
à la fois puissant et rustique
résistant au calcaire
triomphant de la sécheresse
régulièrement fructifère
MAGNIFIQUE PLANT DE REMPLACEMENT

R. 110, R. 31 sujets également remarquables

Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

ESSAYEZ les nouveaux cépages

CARALICANTE

GROS TEINTURIER
issu du Carignan & de l'Alicante-Bouschet
puissant :-: fructifère :-: durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

ALICARIGNAN

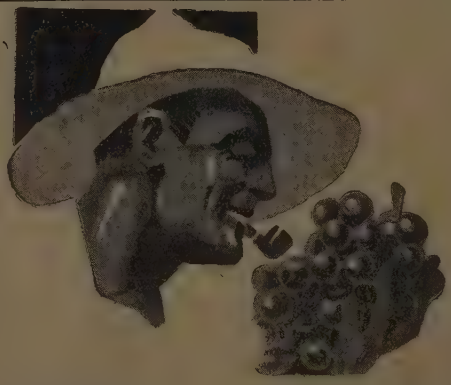
Très productif, très rustique,
couleur double de celle du Carignan

Demandez-les aux

PÉPINIÈRES RICHTER

Béziers - MONTPELLIER - Aix-en-Provence

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNE



TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

PLANTS RACINÉS
PLANTS GREFFÉS

ÉTABLISSEMENT DE VITICULTURE

MAISON GENDRE
FONDÉE EN 1878

QUISSAC
(GARD) Téléph. N° 1

Travailler le sol est bien,
Employer les engrais potassiques
est indispensable

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE

GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE **LA GRAPPE** DÉPOSÉE

en fûts 100 - 50 - 25 kilos — Fabrication spécialisée

MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS

(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)

JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :

R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

Tourteaux avariés

franco propriété camion

Société des Sous-Produits

19, Chemin de Sainte-Marthe,

MARSEILLE

Détruisez les courtilières avec le fluosilicate de baryum

Détruisez les cochylis, eudémis, etc... avec les poudrages au fluosilicate de baryum

Fabriqué par :

Nede landsche Cooperatieve Superfosfaatfabriek

Seul Représentant pour la France, les Colonies et Protectorats

PRODUITS CHIMIQUES :

Léon FREYMANN, 96, rue Lafayette, PARIS (X^e^)

BELLEVILLE s/SAÔNE-RHÔNE

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels

TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac

à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC

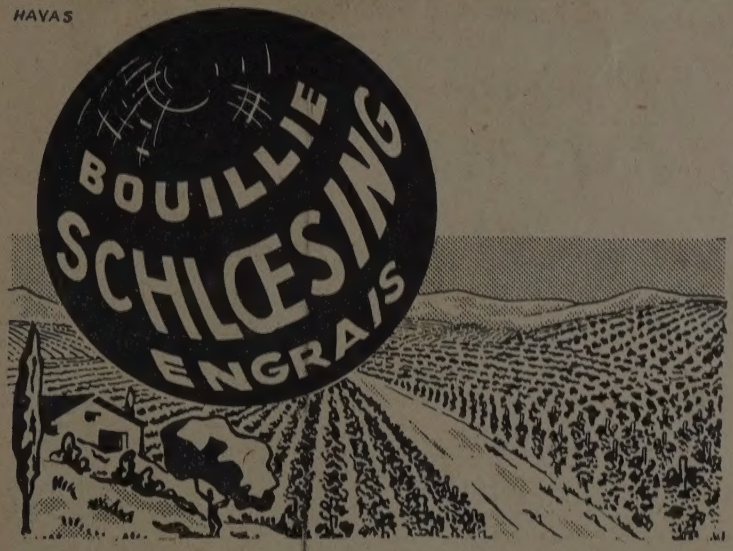
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

HAVAS



PYRALION contre PYRALES, ESCA, certaines formes de COURT-NOUE, COCHYLIS, EUDÉMIS etc.

Polysulfor radical contre FUMAGINE, MONILIA, COCHENILLES, OÏDIUMS, etc..., etc...

VITRIOLINE souveraine contre la CARIE des Céréales

GLORIA SCHLŒSING } Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires.

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, MICROPHOSPHATES, MICROMAR, etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES, SOUFRES NOIRS ORDINAIRES CUPRIQUES, NICOTINÉS, etc.

Insecticides et Fongicides divers :

Massacrol. Parasitox, Fourmicide, Courtiliol, Cafardol, etc..

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Pour obtenir des

BONS VINS

Pour améliorer

leur **QUALITÉ**

les filtres

"SEITZ"

à amiante

vous rendront de grands services.

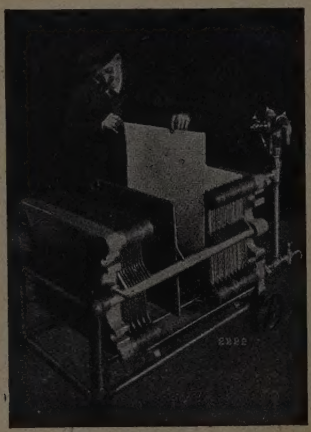
Les filtres "SEITZ-HERCULE"

fonctionnent par colmatage de la poudre filtrante "Seitz"

leur manutention est particulièrement simple, propre et économique

le vin filtré devient très brillant et se présente très avantageusement.

Filtre "Seitz-Hercule"



Filtre "Seitz-Zénith"

Le nouveau filtre "SEITZ-ZENITH"

fonctionne à l'aide de plaques à base d'amiante, toutes prêtes à l'emploi.

1° Pour la filtration - clarification

Les plaques sont livrées en différents degrés de porosité,

:: :: 2, 5, 5, 7. :: ::

2° Pour la stérilisation intégrale

Ce procédé est le plus rationnel et donne de suite un vin marchand.

PRIÈRE D'ADRESSER TOUTES DEMANDES AUX :

Etablissements "SEITZ", 5, rue Abel, PARIS-12e

Téléphone : DIDerot 08-03

IMPRIMERIE ALENÇONNAISE PLACE POULET-MALASSIS, ALENÇON